

Cuisine Franco-Libanaise
Le RUSTIQUE

EN SMIDIG CATERINGLÖSNING GER DIG TID TILL ANNAT.

**Våra färdiga buffémener hittar du nedan. Vi kan även skraddarsy en meny efter ert
önskemål!**

Minimumbeställning för buffémenerna är 10 personer.

Kom förbi och hämta maten eller få den utkörd av oss.

Utanför tullarna tillkommer en leveransavgift.

Cuisine Franco-Libanaise
Le RUSTIQUE

CATERINGMENY

Menu vegetalien (Vegan) /pp 249 kr

-Tabbouleh:

Traditionell Libanesisk sallad av hackad persilja, tomater, gul lök, mynta och bulgur i citron-olivolja-sås.

-Fattoush:

Traditionell Libanesisk grönsakssallad i granatäpplemelass-sås, toppad med rostad pitabröd.

-Hommous:

Kikärtspure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Baba Ghannouj:

Rökig auberginepure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Mouhammara:

Stark valnötter-ströbröd-paprikapure.

-Warak Enab:

Vinbladsdolmar fyllda med ris och grönsaker.

-Batata Harra:

Het friterad potatis i tärnor med koriander.

-Fatayer:

Friterade piroger fyllda med spenat.

-Falafel:

Friterad pastej av kikärter och bönor.

-Yakhnet Khodra:

Grönsaksgryta med bulgur eller ris.

-Khebez Loubnani:

Libanesiskt pitabröd.

Menu vegetarian (Vegetarisk) /pp 269 kr

-Tabbouleh:

Traditionell Libanesisk sallad av hackad persilja, tomater, gul lök, mynta och bulgur i citron-olivolja-sås.

-Fattoush:

Traditionell Libanesisk grönsakssallad i granatäpplemelass-sås, toppad med rostad pitabröd.

-Hommous:

Kikärtspure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Baba Ghannouj:

Rökig auberginepure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Mouhammara:

Stark valnötter-ströbröd-paprikapure.

-Labneh bettoun:

Libanesisk yoghurt toppad med olivolja.

Cuisine Franco-Libanaise
Le RUSTIQUE

-Warak Enab:

Vinbladsdolmar fyllda med ris och grönsaker.

-Rakakat jebneh:

Krispiga ostfyllda filodegsrullar.

-Halloumi Meshwieh:

Grillad halloumiost.

-Batata Harra:

Het friterad potatis i tärnor med koriander.

-Fatayer:

Friterade piroger fyllda med spenat.

-Falafel:

Friterad pastej av kikärter och bönor.

-Gratin de legumes:

Grönsaksgratäng.

-Khebez Loubnani:

Libanesiskt pitabröd.

Menu Facile /pp 299 kr

-Tabbouleh:

Traditionell Libanesisk sallad av hackad persilja, tomater, gul lök, mynta och bulgur i citron-olivolja-sås.

-Fattoush:

Traditionell Libanesisk grönsakssallad i granatäpplemelass-sås, toppad med rostad pitabröd.

-Hommous:

Kikärtspure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Baba Ghannouj:

Rökig auberginepure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Mouhammara:

Stark valnötter-ströbröd-paprikapure.

-Labneh bettoun:

Libanesisk yoghurt toppad med olivolja.

-Warak Enab:

Vinbladsdolmar fyllda med ris och grönsaker.

-Tarator Djejj:

Kycklingröra med sesampasta.

-Rakakat jebneh:

Krispiga ostfyllda filodegsrullar.

-Halloumi Meshwieh:

Grillad halloumiost.

-Shawarma kyckling:

Marinerad, strimlad och stäckt kyckling.

-Soujouk:

Cuisine Franco-Libanaise
Le RUSTIQUE

Stäckt kryddig köttkorv.

-Kraydess Mtabbal:

Stäckta scampi i citron, chili och koriander sås.

-Fatayer:

Friterade piroger fyllda med spenat.

-Sambousek Bellahmeh:

Friterade piroger fyllda med nötfärs.

-Falafel:

Friterad pastej av kikärtor och bönor.

-Khebez Loubnani:

Libanesiskt pitabröd.

Menu avec grillade /pp 399 kr

-Tabbouleh:

Traditionell Libanesisk sallad av hackad persilja, tomater, gul lök, mynta och bulgur i citron-olivolja-sås.

-Fattoush:

Traditionell Libanesisk grönsakssallad i granatäpplemelass-sås, toppad med rostad pitabröd.

-Hommous:

Kikärtspure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Baba Ghannouj:

Rökig auberginepure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Mouhammara:

Stark valnötter-ströbröd-paprikapure.

-Labneh bettoun:

Libanesisk yoghurt toppad med olivolja.

-Warak Enab:

Vinbladsdolmar fyllda med ris och grönsaker.

Tarator Djejj:

Kycklingröra med sesampasta.

-Rakakat jebneh:

Krispiga ostfyllda filodegsrullar.

-Halloumi Meshwieh:

Grillad halloumiost.

-Shawarma kyckling:

Marinerad, strimlad och stäckt kyckling.

-Soujuok:

Stäckt kryddig köttkorv.

-Kraydess Mtabbal:

Stäckt scampi i citron, chili och koriander sås.

-Fatayer:

Friterade piroger fyllda med spenat.

Cuisine Franco-Libanaise
Le RUSTIQUE

-Sambousek Bellahmeh:

Friterade piroger fyllda med nötfärs.

-Falafel:

Friterad pastej av kikärter och bönor.

-Khodra Meshwieh:

Grillade grönsaker.

-Kafta:

Grillade lammfärsspett.

-Shish Tawouk:

Marinerade och grillade kycklingspett.

-Batata Meklieh:

Friterade potatis.

-Creme Toum:

Vitlökskräm.

-Khebez Loubnani:

Libanesiskt pitabröd.